

SOMMER - VORSPEISEN - ENTRÉES D'ÉTÉ

Tagessuppe 1	7.50
Potage du jour 1	
Grüner Salat 1	9.50
Salade verte 1	
Gemischter Salat vom Buffet 1	11.50
Salade mêlée du buffet 1	
Salatteller vom Buffet 1	19.00
Assiette de salade du buffet 1	
Blattsalate - überbackenem Ziegenfrischkäse - Honig - Walnüssen - Aprikosen 1	19.00
Salades vertes - fromage de chèvre frais gratiné - miel - noix - abricots 1	
Bruschetta - Toastbrot - Tomatenwürfeli 1 & 3	14.00
Bruschetta - Toast - tomates en dés 1 & 3	
Vitello Tonnato - Kalb - Thunfischsauce - Kapern 4	27.00
Vitello Tonnato - veau - sauce au thon - câpres 4	
Rinds - Carpaccio 4	28.00
Carpaccio - bœuf 4	
Melone - Parmaschinkenn 4	24.00
Melon - jambon de parme 4	
Caprese - Tomaten - Büffelmozzarella 1 & 4	20.50
Caprese - tomates - mozzarella de bufflonne 1 & 4	

SOMMER HAUPTSPEISEN - PLATS D'ETE

Rindstartar 3 & 4	als Vorspeise / entrée	32.00
Tartare de boeuf 3 & 4	als Hauptgang / plat principal	45.00
Als Beilage Pommes Frites 1	kleine Portion / petite portion	5.50
En accompagnement des frites 1	grosse Portion / grande portion	8.00
Cesar Salat - Pouletbrust - Parmesan - Croûtons - Hausdressing		23.00
Salade César - Poitrine de poulet - parmesan - croûtons - sauce maison		
Salat „Relais Bayard“		
Bunter Salat - Melone - Aprikose - Speckwürfeli - Sprossen - Ei - Pinienkernen - Croûtons		23.00
Salade „Relais Bayard“		
Salade mêlée - melon - abricots - lard grillé - pousses - œuf - pignons - croûtons		
Zartrosa gebratenes kaltes Roastbeef - Aprikosen - Bratkartoffeln		38.00
Tartarsauce - Aprikosenchutney		
Roast-beef froid rosé - abricots - pommes de terre sautées - sauce tartare - chutney d'abricots		
Knusprige Putenstreifen - Meli Melo Salat - Aprikosen Tartarsauce		28.00
Emincé de dinde croustillant - salade Meli Melo - sauce tartare aux abricots		
Burrata Mozzarella - Ruccolasalat - Walliser Rohschinken - Tomatensalat - Teighörnchen		29.00
Mozzarella de burrata - roquette - Jambon cru du Valais - salade de tomates - gnocchi		

WARME SOMMER HAUPTSPEISEN – PLATS CHAUD D'ÉTÉ

In Butter gebratene Eglifilets (200g)	40.00
karamellisierte Aprikosenwürfel - Salzkartoffeln – Marktgemüse	
Filet de perche (200g) rôti au beurre	
dés d'abricots caramélisés - pommes de terre nature - légumes du marché	
Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art – Pommes Frites – Marktgemüse	46.00
Esaclope de veau pané viennoise – pommes frites – légumes du marché	
Schweinsfilet mignon – Aprikosensauce – Tagliatelle - Marktgemüse	39.00
Filet mignon de porc – sauce aux abricots - tagliatelle - légumes du marché	
Walliser Pizza	28.50
Walliser Rohschinken – Raclettekäse - Walliser Aprikosen – Zwiebeln - Cherrytomaten	
Pizza valaisanne	
Jambon cru du valais - fromage à raclette - abricots du Valais – oignons - tomates cerises	

FITNESS SOMMERSALAT - SALADE D'ÉTÉ FITNESS

mit zweierlei Melonen - und Aprikosenschnitzen
avec Duo de melons et d'abricots

Zu Ihrer Auswahl mit: / Votre choix:

Schweinsniersteak - Kräuterbutter (200 g)	31.00
Steak de porc - café de paris (200 g)	
Rumpsteak - Kräuterbutter (200 g)	38.00
Rumpsteak - café de paris (200 g)	
Rindsentrecôte - Kräuterbutter (200 g)	47.00
Entrecôte de bœuf - café de paris (200 g)	
Pouletbrust – Kräuterbutter (180 g)	26.50
Suprême de poulet - café de paris (180 g)	
Walliser Schweins-Cordon Bleu – Walliser Rohschinken - Raclettekäse	32.00
Cordon bleu de porc valaisan - jambon cru du Valais - fromage à raclette	
Als Beilage Pommes Frites 1	kleine Portion / petite portion 5.50
En accompagnement, des frites 1	grosse Portion / grande portion 8.00

Zuschlag Gedeck / Supplément Couvert

Falls 1 Gericht auf mehrere Teller aufgeteilt wird, verlangen wir 4.00 pro Gedeck.
Si 1 plat est réparti sur plusieurs assiettes, nous demandons 4.00 par couvert.

VEGETARISCHE GERICHTE - PLATS VÉGÉTARIENS

Omlette - Gemüse 1 & 3 & 4 17.00
Omelette - légumes 1 & 3 & 4

Tofu – Red Thai Curry - Basmatireis – Pak Choi gebraten 1 & 2 & 3 & 4 21.00
Tofu – red thai curry - riz basmati - Pak Choi rôti 1 & 2 & 3 & 4

Diverse feine vegetarische Pastagerichte auf der italienischen Karte
Grand choix de mets de pâtes végétariennes sur la carte italienne

WALLISER SPEZIALITÄTEN - SPÉCIALITÉS VALAISANNES

SPEZIALITÄTEN AUS MARKI'S SPYCHER IN EISCHOLL DÉLICES DU GRENIER DE MARKI À EISCHOLL

Walliser Teller gross / grand 28.50
Assiette valaisanne klein / petit 19.50

Walliser Trockenfleisch gross / grand 30.00
Assiette de viande séchée du Valais klein / petit 22.00

Walliser Hobelkäse 1 21.00
Assiette de rebibes valaisan 1

Walliser Käseschnitte - Raclettekäse – Schinken – Ei 23.00
Croûte au fromage valaisanne - fromage à raclette – jambon – œuf



1 Vegetarisch / Végétarien



2 Vegan / végétalienne



3 Laktosefrei / sans lactose



4 Glutenfrei/ sans gluten

UNSERE HITS AUF DEM HEISSEN STEIN – NOS HITS SUR LA PIERRE CHAUDE

Schweinerückensteak Relais

Steak de porc Relais

200 g. 31.00

300 g. 35.00

Rindsentrecôte Relais 200 g

Entrecôte de boeuf Relais 200 g

47.00

Rindsfilet Relais 200 g

Filet de boeuf Relais 200 g

57.00

Lammrücken Relais 200 g

Filet d'agneau sauté Relais 200 g

46.00

ZUM HEISSEN STEIN SERVIEREN WIR IHNEN:

POMMES FRITES UND UNSERE 4 HAUSGEMachten SAUCEN

AVEC LA PIERRE CHAUDE, NOUS VOUS SERVIRONS:

POMMES FRITES ET NOS 4 SAUCE MAISON

Kräuterbutter
Chimichurri Sauce
Knoblauchsauce
Jus

Beurre aux herbes
Sauce Chimichurri
Sauce à l'ail
Jus

RELAIS BAYARD KLASSIKER AB 2 PERSONEN

LES CLASSIQUES DU RELAIS BAYARD DÈS 2 PERSONNES

Rindsfilet Chateaubriand

Das klassische Lendenstück aus dem «Filetkopf» geschnitten und tranchiert
serviert mit Bearnaise Sauce, Kartoffelkrapfen und frischem Marktgemüse

Filet de bœuf Chateaubriand

Le mets classique, la tête du filet de bœuf tranché
servi avec sauce béarnaise, pommes dauphines et légumes frais du marché

Pro Person

59.00

Par personne

RELAIS HITS AB 2 PERSONEN

HITS DE RELAIS DÈS 2 PERSONNES

AUF VORBESTELLUNG - SUR COMMANDE

Duo – Fleischfondue

Bei dieser Kombination servieren wir Ihnen:

kleine Blattsalatschüssel an einem Haus Dressing

Fondue Chinoise (Fleischbrühe) und Fondue Bourguignon (pflanzlichem Öl)
Dünn geschnittenes Schweine- und Rindsfleisch, Kalb- und Geflügelwürfeli
(200 g. Fleisch pro Person)

Reis, Pommes frites, 6 verschiedene Saucen und einen Früchteteller

Duo – Fondue de viande

Avec cette combinaison, nous vous servons:

Un bol de salade verte au dressing maison

Fondue Chinoise (Bouillon de viande) & Fondue bourguignonne (huile végétale)
Viande de porc et de bœuf coupée très mince et dés de veau et volaille
(200 g. viande par personne)

riz, pommes frites, 6 différentes sauces et assiette de fruits

Pro Person

47.00

Par personne

Nachschlag Fleisch pro 100g

11.00

Supplément de viande par 100g

Herkunftserklärung der Fleisch- und Frischwaren
 Provenance de notre viande et de nos produits frais
 Declaration of origin of meat and fresh products

Rindfleisch Viande de bœuf Beef	Australien, H + NH Australie, H + NH Australia, H + NH	Egli Perche Perch	Russland / Polen Russie / Pologne Russia / Poland
Kalbsfleisch Viande de veau Veal	Wallis, Schweiz Valais, Suisse Valais, Switzerland	Alpenzander Sandre alpin Alp pike perch	Wallis – Susten Valais – la Souste Valais - Susten
Geflügelfleisch Volaille Chicken	Thailand, Brasilien Thaïlande, Brésil Thailand, Brasilia	Pilze Champignons Mushrooms	Schweiz, Osteuropa Suisse, Europa de l'Est Switzerland, East Europe
Schweinefleisch Viande de porc Pork	Schweiz Suisse Switzerland	Saisongemüse, Salate Légumes de saison, salades Vegetables, salads	Wallis, Italien Valais, Italie Valais, Italie
Lammfleisch Viande d'agneau Lamb	Australien, Schweiz, NH Australie, Suisse, NH Australia, Switzerland, NH	Südgemüse Légumes chauds Southern vegetables	Italien, Spanien Italie, Espagne Italie, Spain
Pferdefleisch Viande de cheval Horse	Kanada Canada Canada	Teigwaren Pâtes Noodles	Schweiz, Italien Suisse, Italie Switzerland, Italie
Fische / Meeresfrüchte Poissons et fruits de mer Fish and seafood	Spanien, Italien, Espagne, Italie Spain, Italy	Eier Oeufs Eggs	Schweiz, Frankreich Suisse, France Switzerland, France



1 VEGETARISCH
1 Végétarien



2 VEGAN
2 végétalienne



3 LAKTOSEFREI
3 sans lactose



4 GLUTENFREI
4 sans gluten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken
 Tous les prix sont en suisses francs

H

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
 Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux.

NH

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
 Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

Allergien – wir beraten Sie gerne. Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
 Allergies – nous sommes à l'écoute. Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Mit gesunden Grüßen, Ihre Küchencrew
 Nous vous souhaitons bon appétit! Saines salutations, la brigade de cuisine